

MEDIDAS



CUCHILLOS
HUGO SOCA

Cuchillo

SANTOKU

Versátil y apropiado para cortar, rebanar y picar frutas, verduras o carnes.



GROSOR
HOJA
2,5 mm

MEDIDA
HOJA
20 cm

MEDIDA
CUCHILLO
31 cm



Acero de
alta calidad



Excelencia en
corte y afilado



Mango
ergonómico
madera pakka

Cuchillo

DEL CHEF

Es el más versátil. Ideal para cortar, picar y rebanar.



GROSOR
HOJA
2,5 mm



MEDIDA
HOJA
20 cm

MEDIDA
CUCHILLO
34 CM



Acero de
alta calidad



Excelencia
en corte y
afilado



Mango
ergonómico
en pakkawood
y acero

Cuchillo

NAKIRI

Diseñado para cortar verduras y hortalizas.



GROSOR
HOJA
2,5 mm



MEDIDA
HOJA
17.5 cm



Acero de
alta calidad



Excelencia
en corte y
afilado



Mango
ergonómico
en pakkawood
y acero

MEDIDA
CUCHILLO
31.5 CM

AFILADOR

manual

Ayuda a mantener los cuchillos afilados para un corte preciso y seguro.



GRUESO

FINO

PULIDO

MEDIDAS
20 X 4,5 X 7,5 CM

1. Si el cuchillo está muy roto y cuesta cortar, afilar 15-20 veces en la ranura gruesa para reparar la hoja. Luego, afilar 15-20 veces en la ranura media para restaurar el filo. Finalmente, afilar 10 veces en la tercera ranura para un mejor rendimiento de corte.

2. Si el cuchillo no corta suavemente, afilar 15-20 veces en la ranura fina y 10 veces en la de pulido.

3. Corte de carne grasa: Si el cuchillo no corta suavemente, afilar 10 veces en la tercera ranura (acabado) para mejorar el rendimiento.

¡Atención!

Afilar siempre en la misma dirección: de arriba hacia abajo y de izquierda a derecha.



Cuchillo MULTIUSOS

Ideal para tareas ligeras y
variadas en la cocina.



GROSOR
HOJA
2.0mm



MEDIDA
HOJA
9 cm



Acero de
alta calidad



Excelencia
en corte y
afilado



Mango
ergonómico
en pakkawood
y acero

MEDIDA
CUCHILLO
24 cm

Cuchillo

FILETEADOR

Está diseñado para filetear pescado y carne. Su tamaño permite cortes finos y precisos.



GROSOR
HOJA
2,5mm



Acero de
alta calidad



Excelencia
en corte y
afilado



Mango
ergonómico
en pakkawood
y acero



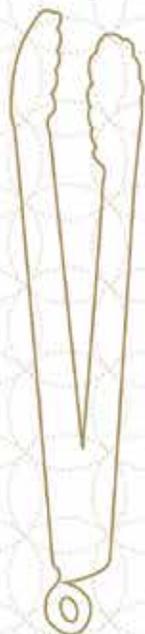
MEDIDA
HOJA
21 cm

MEDIDA
CUCHILLO
33 cm

PINZA

de cocina

Indispensable para dar vuelta, mover y servir todo tipo de alimentos sin perforarlos, manteniendo su forma y jugosidad.



Acero de alta calidad



Mango ergonómico en pakkawood y acero

MEDIDA
26 cm

Tenedor

TRINCHANTE

Diseñado para sujetar piezas grandes de carne mientras se cortan con un cuchillo.



Acero de alta calidad



Mango ergonómico en pakkawood y acero



MEDIDA
34 CM

Cuchillo DE PAN

Su hoja dentada permite
cortar panes, tartas y budines
sin aplastar la miga.



MEDIDA
HOJA
21 cm

MEDIDA
CUCHILLO
33 cm

GROSOR
HOJA
2,5 mm



Acero de
alta calidad



Excelencia en
corte y afilado



Mango
ergonómico
madera pakka

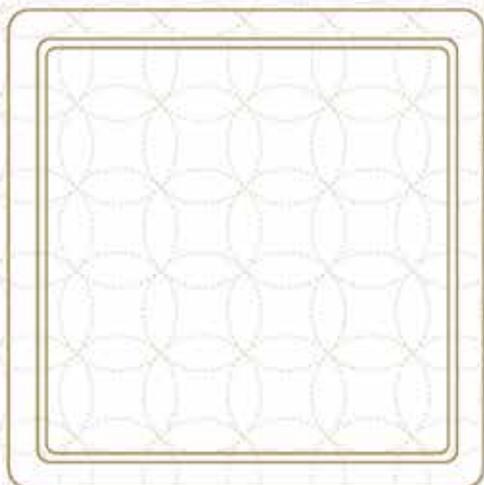


Tabla de **MADERA**

Ideal para cortar verduras,
carnes y otros alimentos sin
dañar los cuchillos.



HECHA EN RUBBERWOOD
*No retiene olores. Además,
su superficie, resistente
pero suave, protege las
hojas de los cuchillos.*





HS
HUGO
SOCA

GROSOR
4 mm

MEDIDA
30 x 30 cm



MANTENIMIENTO

Se recomienda lavar a mano con agua tibia y jabón y secarla bien de inmediato. No sumergirla en agua ni colocarla en el lavavajillas, ya que la humedad prolongada puede deformarla.

HS

CUCHILLOS
HUGO SOCA